



Projecto de Apoio ao Registo de uma Indicação Geográfica Piloto em Moçambique

# **O Cabrito de Tete**

## **Fase 1 - Cadeia produtiva e Tipicidade**

Denis SAUTIER

2017



## Índice

<b>RESUMO - ABSTRACT - RÉSUMÉ.....</b>	<b>- 1 -</b>
<b>1. INTRODUÇÃO .....</b>	<b>- 2 -</b>
<b>2. ORGANIZAÇÃO DA CADEIA PRODUTIVA « CABRITO DE TETE» .....</b>	<b>- 8 -</b>
<b>2.1 A cadeia produtiva de caprinos em Moçambique.....</b>	<b>- 8 -</b>
Produção.....	- 8 -
Comércio.....	- 8 -
Transformação e consumo .....	- 8 -
<b>2.2 Caracterização da área de produção do cabrito de Tete.....</b>	<b>- 10 -</b>
<b>2.3 Organização da cadeia produtiva de caprinos na Província de Tete .....</b>	<b>- 13 -</b>
O sistema de produção .....	- 13 -
O Comércio de animais vivos na Província.....	- 13 -
O transporte de animais vivos fora da Província .....	- 15 -
Abate na Província de Tete e transformação da carne .....	- 16 -
<b>3. TIPICIDADE DO PRODUTO « CABRITO DE TETE ».....</b>	<b>- 19 -</b>
<b>4. RECOMENDAÇÕES .....</b>	<b>- 23 -</b>
Recomendação 1: Centrar o enfoque nos animais jovens.....	- 24 -
Recomendação 2: Conferir e confirmar a delimitação da área de produção do cabrito de Tete .....	- 24 -
Recomendação 3 : Caracterizar melhor o produto .....	- 26 -
Recomendação 4 : Estabelecer um « agrupamento » de agentes económicos voluntários.....	- 27 -
<b>REFERÊNCIAS .....</b>	<b>- 28 -</b>
<b>ANEXOS .....</b>	<b>- 29 -</b>

## **Resumo - Abstract – Résumé**

A República de Moçambique elaborou um marco jurídico nacional para o registo das Indicações Geográficas (IG s). Um dos produtos potenciais promissórios é o cabrito de Tete. A OMPI apoia o Instituto de Propriedade Intelectual de Moçambique para liderar este processo. O presente informe da primeira missão de assessoria caracteriza a organização da cadeia produtiva e os elementos disponíveis no que tange à tipicidade do produto. Formula recomendações para a próxima etapa do processo.

-0-

Mozambique developed a national legal framework for the registration of Geographical Indications (GI s). One of the promissory potential products is Tete goatling meat. WIPO is supporting Mozambique Intellectual Property Office to go forward in this approach. This report from the first backstopping mission outlines the organization of the Tete goat value chain and brings together available data concerning the product's typicality. Recommendations are formulated for the next step of the process.

-0-

Le Mozambique a développé un cadre juridique national pour la reconnaissance des Indications Géographiques (IG s). L'un des produits potentiels pour enregistrement est le chevreau de Tete. L'OMPI soutient l'Institut de Propriété Intellectuelle du Mozambique pour l'aboutissement de cette démarche. Ce rapport de la première mission présente l'organisation de la filière et les éléments disponibles concernant la typicité du produit. Des recommandations sont formulées en vue de la prochaine étape.

## 1. INTRODUÇÃO

1. No quadro do programa de cooperação entre a Divisão para África da Organização Mundial da Propriedade Intelectual (OMPI) e Moçambique, uma missão foi realizada de 7 a 17 de Junho de 2017 ao país, para dar início a uma assistência técnica com o objectivo de apoiar o Instituto da Propriedade Industrial de Moçambique (IPI) na conclusão da elaboração do primeiro pedido completo de registo de Indicação Geográfica para um produto piloto no país: o cabrito de Tete.
2. A **indicação geográfica (IG)** é conceituada pela Organização Mundial da Propriedade Intelectual como “ *um sinal utilizado em produtos que tem uma origem geográfica específica e possuem qualidades, uma reputação ou características que se devem essencialmente ao lugar de origem* » <sup>1</sup>. Essa identificação é passível de protecção legal contra o uso por terceiros, em termos de Propriedade intelectual. Ao invés de outros Direitos de Propriedade Intelectual (DPI) como o direito de autor ou a patente que protegem criações, invenções ou inovações de natureza individual, a Indicação Geográfica reconhece um produto cuja existência já está estabelecida numa região, e que possui um carácter colectivo. De facto, a qualidade, reputação ou as características específicas da IG baseiam-se na combinação especial encontrada no lugar de origem entre os factores naturais e os factores humanos (isto é, o saber-fazer colectivo dos homens soube adaptar-se de forma original às condições do ambiente local).

No plano mundial, as Indicações Geográficas estão sendo cada vez mais reconhecidas e registadas, tanto para produtos agropecuários como artesanais. A IG é uma ferramenta de protecção do património alimentar e artesanal para evitar cópias ou usurpações. Também chega a ser uma forma de divulgação e de promoção para valorizar a identidade dos produtos. A inclusão da IG entre os direitos reconhecidos pelo Acordo da Organização Mundial de Comercio sobre os Direitos de Propriedade Intelectual relacionados ao Comercio (ADPIC) tem sido um dos factores favoráveis a essa expansão. Cabe, no entanto, a cada país membro definir o marco legal e os procedimentos internos aplicáveis.

Para países com abundantes recursos naturais e com forte base produtiva baseada na agricultura, como é o caso de Moçambique, a Indicação Geográfica é um dos direitos de propriedade Intelectual que mais potencial têm, tendo em conta a importância dos produtos agropecuários entre os produtos passíveis de protecção através de IG, e o papel importante dos factores naturais.

3. A **Organização Mundial da Propriedade Intelectual (OMPI)** é a instituição do sistema das Nações Unidas competente para as questões mundiais de política, serviços, informação e cooperação em matéria de propriedade intelectual. A OMPI apoia seus 189 estados membros na elaboração de um quadro jurídico internacional equilibrado, e administra diferentes instrumentos internacionais.
- A OMPI também oferece programas de fortalecimento de capacidades para países em vias de desenvolvimento de forma a que possam incorporar o pleno uso da propriedade intelectual nas suas estratégias de desenvolvimento.

---

<sup>1</sup> <http://www.wipo.int/about-ip/en/>

Em 2016, o Ministro de Industria e Comercio de Moçambique visitou a OMPI em Genebra. Isso resultou na mobilização da OMPI para possibilitar uma nova fase de desenvolvimento das Indicações Geográficas em Moçambique. Nesse contexto, a OMPI apoia a iniciativa de centrar esforços na finalização do pedido de registo de um produto piloto.

4. Moçambique, através do **Instituto de Propriedade Industrial (IPI)** ligado ao Ministério da Indústria e Comércio, vem trabalhando sobre o tema das Indicações Geográficas desde há vários anos, tanto no que respeita ao quadro legal como na identificação de produtos candidatos à proteção.

No aspecto legal, os principais marcos são: a Estratégia da Propriedade Intelectual 2008-2018, aprovado pelo Conselho de Ministros em 28 de Agosto de 2007; e sobretudo o **Decreto nº47/2015** de 31 de Dezembro de 2015, que aprovou o Código da Propriedade Industrial. O Capítulo V (Art. 163 a 186) deste Decreto está dedicado às Denominações de Origem e Indicações Geográficas. No âmbito da implementação do Sistema de IG, o Sr. Emídio Rafael do Departamento Jurídico foi designado pelo Director Geral do IPI para coordenar o conjunto de actividades levadas a cabo pela instituição, e actua como responsável e ponto focal do programa de assistência técnica da OMPI para o registo do Cabrito de Tete como Indicação Geográfica Piloto.

No que tange à identificação de produtos para registo e protecção como IGs, vários produtos potenciais têm sido identificados e investigados com a participação de actores económicos e de consultores técnicos. Os mais citados são o cabrito de Tete e o camarão de Moçambique. A priorização desses dois produtos deve-se à sua reputação, pois já existe uma clara associação entre o produto e o nome geográfico. Para esses dois produtos, versões preliminares de cadernos de especificações foram elaboradas no início da década 2010 com apoio de assessores da UNCTAD. Outros produtos potenciais pré-identificados pelo IPI e mencionados durante o Seminário nacional de Junho de 2017, incluem: o arroz perfumado da Zambézia, o ananás de Muxungué (distrito de Chibabava, província de Sofala), o chá de Gurué (província de Zambézia), o piri-piri de Inhacong, a batata de Angónia (província de Tete), as esculturas Makonde, as tangerinas de Inhambane e o abacaxi de Nicoadala (província de Zambézia).

5. O **Decreto nº47/2015** estabelece claramente que :

- ✓ A **legitimidade para a apresentação do pedido** de Denominação de Origem (DO) ou de IG pertence a um **agrupamento interessado**,. *“Entende-se por “agrupamento” qualquer organização, independentemente da sua forma jurídica ou composição, de produtores ou de transformadores do mesmo produto”* (Art.167)
- ✓ O pedido de registo é dirigido ao IPI e deve conter:
  - a) O nome e endereço do agrupamento requerente;
  - b) O caderno de especificações;
  - c) O documento único. (Art.168, §1)
- ✓ O **documento único** deve conter : *“a) a denominação, descrição do produto (..) e a descrição sucinta da delimitação da área geográfica; b) a descrição da relação do produto com o meio geográfico o com a origem geográfica, conforme o caso, incluindo, se for o caso, os elementos específicos da descrição do produto ou do método de produção que justificam a relação.”* (Art. 168, §2) ;
- ✓ O **caderno de especificações** deve conter:
  - a) O nome do produto

- b) *A descrição do produto, incluindo (...) as principais características físicas, químicas, microbiológicas ou organolépticas do produto;*
  - c) *A delimitação da área geográfica;*
  - d) *Os elementos que provam que o produto é originário da área geográfica delimitada;*
  - e) *A descrição do método de obtenção do produto e, se necessário, os métodos locais, leais e constantes, bem como os elementos referentes ao seu acondicionamento (...).*
- (Art. 169, §2)

O Decreto nº47/2015 ainda esclarece a diferença entre DO (Denominação de Origem) e IG (Indicação geográfica). No caso da DO, a relação requerida entre o meio geográfico e as características do produto é mais exigente do que para uma IG. De facto, para uma Denominação de Origem (DO), além dos pontos acima, o caderno de especificações deve conter igualmente os elementos que justificam *“a relação entre a qualidade ou as características do produto e o meio geográfico referido”*. Enquanto que, para uma Indicação Geográfica (IG), o caderno de especificações deve conter igualmente os elementos que justificam *“a relação entre uma qualidade determinada, a reputação ou outra característica do produto e a origem geográfica”*. (Art. 169 §4).

Neste relatório nos limitaremos ao mais simples, ou seja a IG.

6. O pedido de registo de uma IG requer um acordo entre os principais actores da cadeia produtiva (produtores e transformadores) sobre o caderno de especificações - texto que constitui a directriz central do produto IG e serve para a redacção do Documento único. Os actores económicos, cuja acção conjunta resulta na obtenção deste produto original, devem concordar sobre os elementos específicos da descrição do produto ou do método de produção que justificam a relação com a origem geográfica, assim como a delimitação desta origem geográfica. Daí decorre a legitimidade do Agrupamento de produtores e transformadores para apresentar o pedido de registo ao IPI.

Com vista a assegurar a protecção de potenciais IG, no início da década de 2010, versões preliminares de cadernos de especificações foram elaboradas com apoio de assessores da UNCTAD, para o camarão de Moçambique e o cabrito de Tete. Essa experiência mostrou certos limites, em função da dificuldade de obter um acordo entre os agentes económicos interessados. Os constrangimentos aparecem em particular no aspecto organizativo. Em alguns casos não se encontra nenhum agrupamento constituído que possa ter legitimidade para apresentar o pedido de registo. Noutros casos coexistem várias associações. O IPI observa ainda o fraco conhecimento do sistema de IG e DO por parte da sociedade e dos produtores; a inexistência de estrutura de gestão de IG; a inexistência de estruturas de apoio técnico para a qualificação dos produtos; e os custos onerosos do processo de qualificação. As perspectivas de resolução seriam a capacitação de produtores nacionais para as estruturas de gestão IG; completar o registo; acções de marketing interno e externo; e a identificação de novos produtos.

A experiência internacional em matéria de IG também assinala a importância de construir um acordo paulatinamente entre os actores da cadeia. Embora isso seja um processo demorado, vale a pena, pois as IGs uma vez registradas tem uma duração ilimitada (FAO-SinerGI, 2010).

Nesse contexto, e seguindo a visita do Ministro da Indústria e Comércio de Moçambique à OMPI em Genebra, esta decidiu apoiar a iniciativa do IPI de finalizar o pedido de registo de um primeiro produto piloto. O produto escolhido pelo IPI e a OMPI foi o Cabrito de Tete.

7. O “**Projecto de apoio ao pedido de registo de Indicação Geográfica para um produto piloto em Moçambique**”, previsto para uma duração de um ano, a partir de Junho de 2017, está estruturado em três fases :

- *Fase I : Diagnóstico e lançamento.* Esta fase, em andamento, visa descrever a organização da cadeia produtiva « Cabrito de Tete » e identificar a tipicidade do produto (ou seja, identificar em que medida as qualidades, reputação e características do produto relacionam-se com a sua origem geográfica).
- *Fase II : Desenvolvimento da IG.* Esta segunda fase visa o estabelecimento e a responsabilização de um agrupamento incluindo produtores e transformadores do “Cabrito de Tete”. Deve avaliar os aspectos económicos, para estimar se /como a comercialização do produto pode cobrir os custos de implementação e controlo do caderno de especificações. O resultado esperado é caderno de especificações reexaminado em alinhamento com as principais conclusões das Fases I e II.
- *Fase III : Pedido de registo.* Nessa terceira fase, o agrupamento deverá rever e aprovar o caderno de especificações e preparar o pedido de registo. Para cobrir os custos de certificação, acções de marketing devem ser planeadas.

O projecto é levado a cabo pelo IPI com apoio da OMPI. Para cada fase, estão organizadas uma missão de assessoria pelo consultor internacional e várias atividades de seguimento pelo IPI e pelas autoridades provinciais competentes.

8. O presente relatório versa sobre as actividades levadas a cabo na primeira **missão, realizada em Maputo e Tete de 7 a 17 de Junho de 2017**. Corresponde à Fase I do projeto e à primeira missão de consultoria para diagnóstico e lançamento do processo de apoio ao registo.

O programa da missão consta do anexo 1. A organização da missão contou em cada momento com um excelente acompanhamento e apoio do IPI, e começou com a realização de um Seminário Nacional sobre Indicações Geográficas, com significativa participação de profissionais públicos e privados e de representantes internacionais (OMPI, FAO, ARIPO). A seguir ao seminário, a missão prosseguiu com o programa na Província de Tete, focalizado no produto-piloto, o cabrito de Tete, com o acompanhamento do Sr. Antonio Nosoliny, conselheiro da OMPI em Genebra (Bureau Regional para África).

O Director Geral do IPI, o Sr. Jose Meque, apoiou e participou activamente das actividades tanto em Maputo como na província de Tete. O Sr. Emídio Rafael, do Departamento jurídico e ponto focal de IG, acompanhou integralmente as actividades da missão. A todos expressamos nossos agradecimentos, assim como à Sra. Maria Odete Coelho da Direcção Provincial da Agricultura e Segurança Alimentar (DPASA / MA.SA) de Tete, ao Sr. Domingos Eduardo Gribeth, da Direcção Provincial da Indústria e Comércio (DPIC) de Tete, e a todos os participantes e entrevistados pelo tempo dedicado e pelas informações compartilhadas.

9. O **Seminário Nacional sobre Proteção de Indicações Geográficas decorreu nos dias 8 e 9 de Junho de 2017**, em Maputo, e foi organizado pela OMPI em cooperação com o Instituto de Propriedade Industrial de Moçambique, e contou com a presença do Director Geral da Organização Regional Africana da Propriedade Intelectual (ARIPO), o Sr. Fernando dos Santos; da representante da OMPI, a Sra. Florence Rojal; da representante da FAO, a Sra. Catherine Teyssier, do Director Geral

do IPI Sr. Jose Meque, e de mais de 40 profissionais do setor privado e do setor público, incluindo dois criadores de Cabrito idos de Tete.

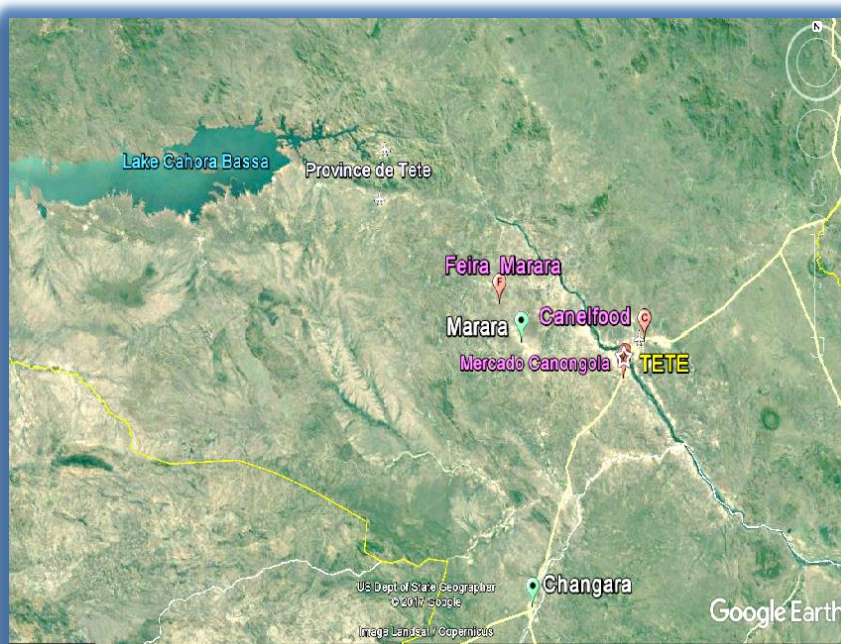
Nessa oportunidade o consultor apresentou três temas : 1) As indicações geográficas como ferramenta de desenvolvimento rural; 2) O papel das organizações de produtores e da certificação; 3) O exemplo de uma IG Africana já registada: o pimenta de Penja (Camarões). Vide Anexo 3.

O Seminário Nacional de IGs permitiu tomar conhecimento da rica trajectória de trabalho de Moçambique sobre o tema, assim como encontrar as autoridades competentes (ARIPO, IPI, MIC, MASA, IIAM, Cultura e Turismo, APIEX ..), os diferentes quadros dirigentes do IPI, e diversos representantes do setor privado (escritórios de Agentes Oficiais da Propriedade Industrial, representantes dos setores de caprinos, pesca, camarões, cajú, hortícolas). A Confederação das Associações Económicas de Moçambique (CTA) participou através do vice-presidente do pelouro de Agro-Negócios e Pescas. Os debates foram extremamente ricos e interessantes. Mostraram um verdadeiro interesse intersectorial para o tema das IGs, e uma alta expectativa para que um produto piloto possa servir de exemplo e trazer ensinamentos replicáveis para outros produtos.

10. A seguir a missão deslocou-se à Província de Tete para encontrar-se com as autoridades administrativas, os produtores, negociantes, talhos e processadores que participam da cadeia produtiva. Visitaram-se os distritos de Marara, Changara e Moatize, para além da cidade de Tete. Durante a visita a missão escalou feiras, restaurantes, talhos e empresas, como consta no Mapa 1 (vide também o detalhe das visitas, no Anexo 2).

**Figura 1. Localização dos principais pontos visitados durante a missão a Tete**

	SINAL	ACTIVIDADE PRINCIPAL	LOCAL DA VISITA
<b>Legenda</b>	Pontos verdes :	Áreas de produção	Distrito de Marara Distrito de Changara
	Pontos vermelhos:	Actividades de comércio e processamento	Feira de Marara Mercado de Canongola (Tete) Empresa Canelfood (Moatize) Empresa Carnes do Zambeze (Tete)





11. As informações foram colhidas de diferentes fontes. Na escassa bibliografia existente sobre o tema destacam-se o relatório da UNCTAD para a primeira versão do caderno de especificações (Alsácia Atanásio, 2012) e o recente trabalho do projecto MOREP (Homann-Kee, 2016). Entrevistas directas em Tete com as autoridades administrativas distritais, produtores, negociantes em feiras e mercados, talhos, empresas, restaurantes e consumidores foram por tanto privilegiadas. O Sr. Manuel Nunes, Director da Canelfood, dedicou tempo para uma entrevista aprofundada. A Direcção da Produção Animal da DPASA/ MA.SA sistematizou os dados estadísticos de animais e carnes registados para exportação fora da província. Adicionalmente, foram entrevistados actores da cadeia em Maputo, principal mercado de destino: talhos da Baixa, consumidores e vendedores de animais vivos do mercado de Xipamanine.
12. Apresentamos em primeiro lugar dados sobre a organização da cadeia produtiva. O capítulo seguinte reúne elementos atualmente disponíveis sobre a tipicidade do produto que pode justificar o pedido de IG para o produto. Finalmente formulamos umas recomendações tendo em vista a Fase II do projeto.

## 2. ORGANIZAÇÃO DA CADEIA PRODUTIVA « CABRITO DE TETE»

### 2.1 A cadeia produtiva de caprinos em Moçambique

As informações sobre a cadeia de caprinos em Moçambique são escassas. As estatísticas oficiais têm grandes limitações, uma vez que não levam em conta o abate e o comércio informais, cuja importância é preponderante. Além disso, estatísticas de produção e consumo geralmente agrupam caprinos e ovinos na categoria única de “pequenos ruminantes”.

#### Produção

13. De acordo com os dados estatísticos oficiais, a população nacional de caprinos em Moçambique em 2015 era de 3,896,300 animais, sendo 263,361 (6,8%) na Província de Tete. Os caprinos são o rebanho mais adaptado às regiões mais secas do país, e constituem uma importante fonte de segurança alimentar, renda e emprego rural em Províncias como Tete, Manica, Sofala, Gaza e Inhambane. Entretanto, conforme os dados disponíveis, a evolução do rebanho parece decrescente (Tabela 2).

Tabela 1 – Efetivo de Caprinos em Moçambique

Ano	Caprinos (cabeças)	Fonte
2003	4.794.901	INE-DSV citado por SADEC 2007
2004	5.236.423	INE-DSV citado por SADEC 2007
2005	4.929.000	INE-DSV citado por SADEC 2007
2015	3.896.300	DPA.SA citado por Homann-Kee (2016)

A taxa de mortalidade é elevada com um nível de 15% devido a condições sanitárias e de alimentação. Isso assinala uma importante margem para melhoramentos (Homann-Kee (2016).

#### Comercio

14. Moçambique é amplamente deficitário em carnes, com importações de carne totalizando mais de 7 milhões de dólares por ano (FAO.stat.com). Tratam-se, no entanto, essencialmente de importações de carne bovina. Nas bases de dados do comercio mundial, não se registam para Moçambique entre 2011 e 2013 (FAO-Stat) e 2013-2015 (UNCTAD), para ovinos e caprinos, nenhum valor de exportação ou de importação de animais vivos ou de carne.

O comercio de caprinos em Moçambique é maiormente um transporte de animais vivos, que são abatidos na cidade de consumo. Os talhos entrevistados em Maputo compram geralmente do Matadouro Municipal.

#### Transformação e consumo

15. Devido à falta de informação sobre o autoconsumo e a predominância do abate e comércio informal, os dados disponíveis não conseguem mostrar a importância dos caprinos na dieta alimentar dos consumidores moçambicanos. Por exemplo o número de caprinos abatidos formalmente cada ano (declarados ao Departamento de Sanidade Animal) não alcançava 2% do rebanho total (Figura 2), embora os cabritos sejam geralmente abatidos antes de 1,5 ano e os adultos reformados antes dos 7 anos.

Tabela 2 – Caprinos em Moçambique: Animais vivos e Animais abatidos no sector formal

Ano	Caprinos (cabeças)	Caprinos abatidos no sector formal (cabeças)	Taxa de abate formal/ Total rebanho
2003	4.794.901	44.670 (*)	0,9%
2004	5.236.423	58.780 (*)	1,1%
2005	4.929.000	62.310 (*)	1,3%

(\*) INE-DSV citado por SADEC 2007

O volume de carne de caprinos e ovinos para 2016 calculado pelo INE para os abates oficiais é de 2437 toneladas, ou seja menos de 100 gramas por habitante e por ano - o que obviamente não corresponde à realidade. O consumo aparente de carne de caprinos e ovinos calculado por FAOSTAT (Tabela 3) é de 0,9 kg/capita/ano (ou seja aproximadamente 10% do total de consumo de carnes).

Tabela 3. Suprimento alimentar calculado – Moçambique, Carne de caprinos e ovinos.

	2009	2010	2011	2012	2013
Toneladas	20112	20160	20664	22651	23312
Kg/capita	0,86	0,84	0,84	0,9	0,9

Fonte: FAOSTAT- Food supply livestock and fish primary equivalent

16. Os consumidores de carne caprina nas grandes cidades e particularmente em Maputo são o público-alvo da potencial “Indicação geográfica Cabrito de Tete”. No entanto, quase nada se conhece até o momento sobre o perfil e as características de tais consumidores. As entrevistas realizadas em Maputo com talhos e consumidores trazem 3 conclusões prévias :

- i) A carne caprina é apreciada por consumidores urbanos oriundos de regiões com tradição de criação desses animais : E o caso por exemplo os nativos da província de Tete, quem mantem uma ligação especial e cultural com o consumo de carne de cabrito;
- ii) é uma carne favorita para muçulmanos, tanto de nacionalidade moçambicana como nativos do Oriente médio ou do continente indiano;
- iii) a carne de cabrito é geralmente mais cara que a carne bovina nacional, o que assinala uma procura importante por parte dos consumidores. No entanto, os talhos em Maputo mencionam que há um grupo significativo de consumidores que não compram carne caprina.

O posicionamento comercial merece ser melhor estudado. Um rápido levantamento de preços em Maputo mostra que o preço da carne caprina pode às vezes chegar a ser inferior ao preço de bovino ou porco. No mercado de Xipamanine a carne caprina valia 200 MT/kg<sup>2</sup>, abaixo dos preços de 200-230 MT da carne bovina e 250 MT da carne de porco. Por outro lado, observa-se que a oferta de carne caprina é menor que a de carne bovina e menos diversa. Nos talhos, estão à venda apenas dois tipos de carne caprina: a perna inteira, e pedaços com ossos para preparar guisado ou caril, como comumente designado. Não se identificam separadamente carne de cabrito (jovem) e de cabra (animais adultos). A origem geográfica não é mencionada e não parece ser um critério frequente de compra dos clientes. Fora dos talhos, uma parte significativa do abastecimento em carne de cabra é feita por familiares das regiões de origem.

<sup>2</sup> 60 Meticais = US.\$ 1 (Junho de 2017)

Analisando o contexto do mercado nacional da carne caprina com base nos dados oficiais, o mesmo pode ser resumido nos seguintes pontos:

- A carne em geral é um produto com crescimento de demanda forte e sustentável, devido aos aumentos da população e do nível de vida.
- A carne caprina não é muito cara; seu nível de consumo actual é baixo conforme os dados oficiais, mas o mesmo é certamente subestimado, devido à importância do sector informal.
- A carne caprina não é de fácil acesso em Maputo hoje. Os Moçambicanos geralmente não compram carne caprina nos talhos ou em quilos, mas sim animais inteiros e vivos, os quais estão disponíveis nos mercados informais. Em Maputo, não são todos os consumidores quem conhecem ou apreciam carne caprina, mas tem vários grupos de consumidores fiéis e convencidos; e um público novo para conquistar.

## 2.2 Caracterização da área de produção do cabrito de Tete

17. A Província de Tete faz fronteira com o Zimbabwe no Oeste, a Zambia no Norte e Malawi no Norte e Leste, assim como com as Províncias de Manica, Sofala e Zambézia ao Sul (Figura 2). Seu peso populacional é um dos menores do país. O Sul da Província de Tete é uma das regiões mais secas do país.

Figura 2 – Província de Tete : Características gerais

	<p>Área: 100 724 km<sup>2</sup></p> <p>População: 1997: 1 038 047 2007: 1 783 967 (2007) (18 hab/km<sup>2</sup>) 2017 (previsão): 2 700 000</p> <p>Capital: Tete (1570 km ao Norte de Maputo)</p> <p>15 Distritos</p> <p>Recursos hídricos: Rio Zambeze ; represa de Cahora Bassa</p> <p>Minérios (carvão): VALE (Moatize), Jindal Africa (Songo).</p>
---	--

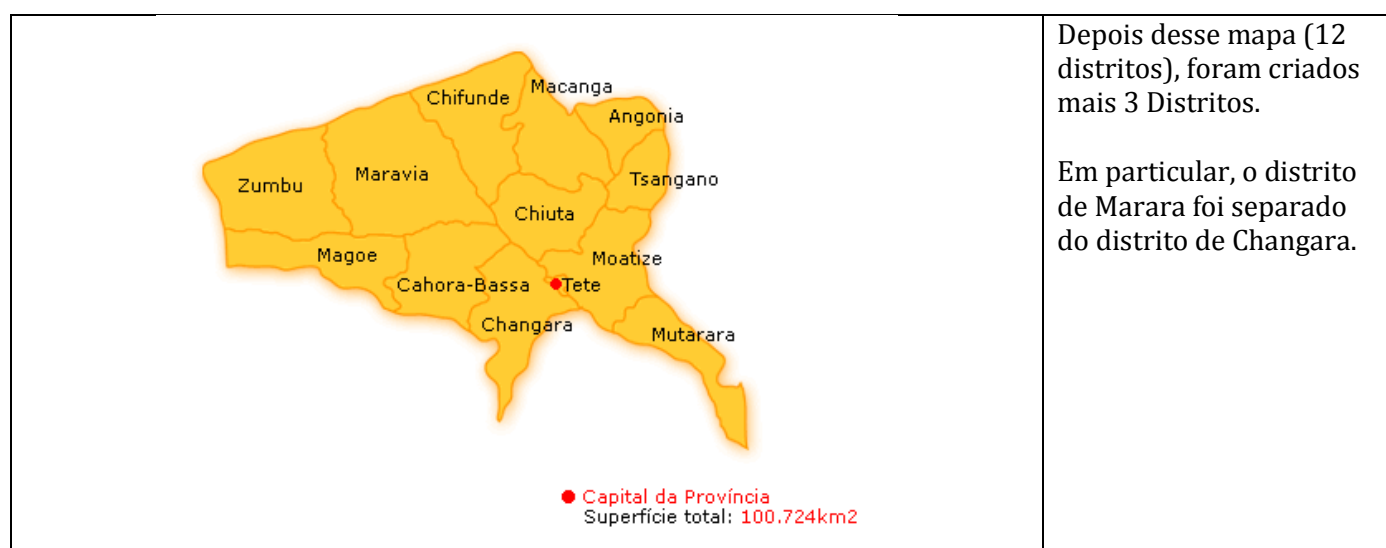
18. A caprinocultura é uma produção particularmente adaptada ao clima cálido e aos amplos espaços com vegetação nativa encontrados em particular no Sul da Província. Em 2015, o total de caprinos na Província era estimado em 263 361 cabeças, incluindo 74 764 (28%) nos distritos de Changara e Marara ao Sul da cidade de Tete. Já em 2016, era estimado em 290 426 cabeças, incluindo 89 231 nos distritos de Changara e Marara (31%).

A tabela 4 traz a distribuição de caprinos por Distritos na Província de Tete. A localização dos distritos é mostrada na Figura 3. Vê-se que, embora a criação caprina esteja presente em praticamente todos os distritos, estes apresentam densidade e características diferentes devido ao clima e à vegetação. Os distritos de Changara, Marara, Moatize e Mutarara são os que registam um maior volume de população caprina.

Tabela 4 - Situação de Efectivos Caprinos na Província de Tete em 2016 (Fonte: DPA /MA.SA) <sup>3</sup>

Distrito	Efetivos	Nº de criadores	Tamanho médio do rebanho
Angónia	18 674	1 540	12,1
Cidade Tete	18 600	1 763	10,5
Cahora Bassa	13 754	1 398	9,8
Magoé	10 294	514	<b>20,0</b>
<b>Changara</b>	<b>53 588</b>	2 383	<b>22,5</b>
Chifunde	19 865	420	<b>47,3</b>
Chiuta	19 685	2 022	9,7
Doa	9 174	1 078	5,2
Macanga	2 968	1 584	1,9
<b>Marara</b>	<b>35 643</b>	431	<b>82,7</b>
Maravia	10 807	1 650	6,5
<b>Moatize</b>	<b>34 717</b>	2 076	16,7
<b>Mutarara</b>	<b>21 511</b>	2 465	8,7
Tsangano	8 521	1 780	4,8
Zumbu	12 625	378	33,4
<b>TOTAL Provincia</b>	<b>290 426</b>	41 482	7,00

Figura 3 – Província de Tete : Localização dos Distritos



19. Pode-se distinguir 3 sub-regiões na Província de Tete :

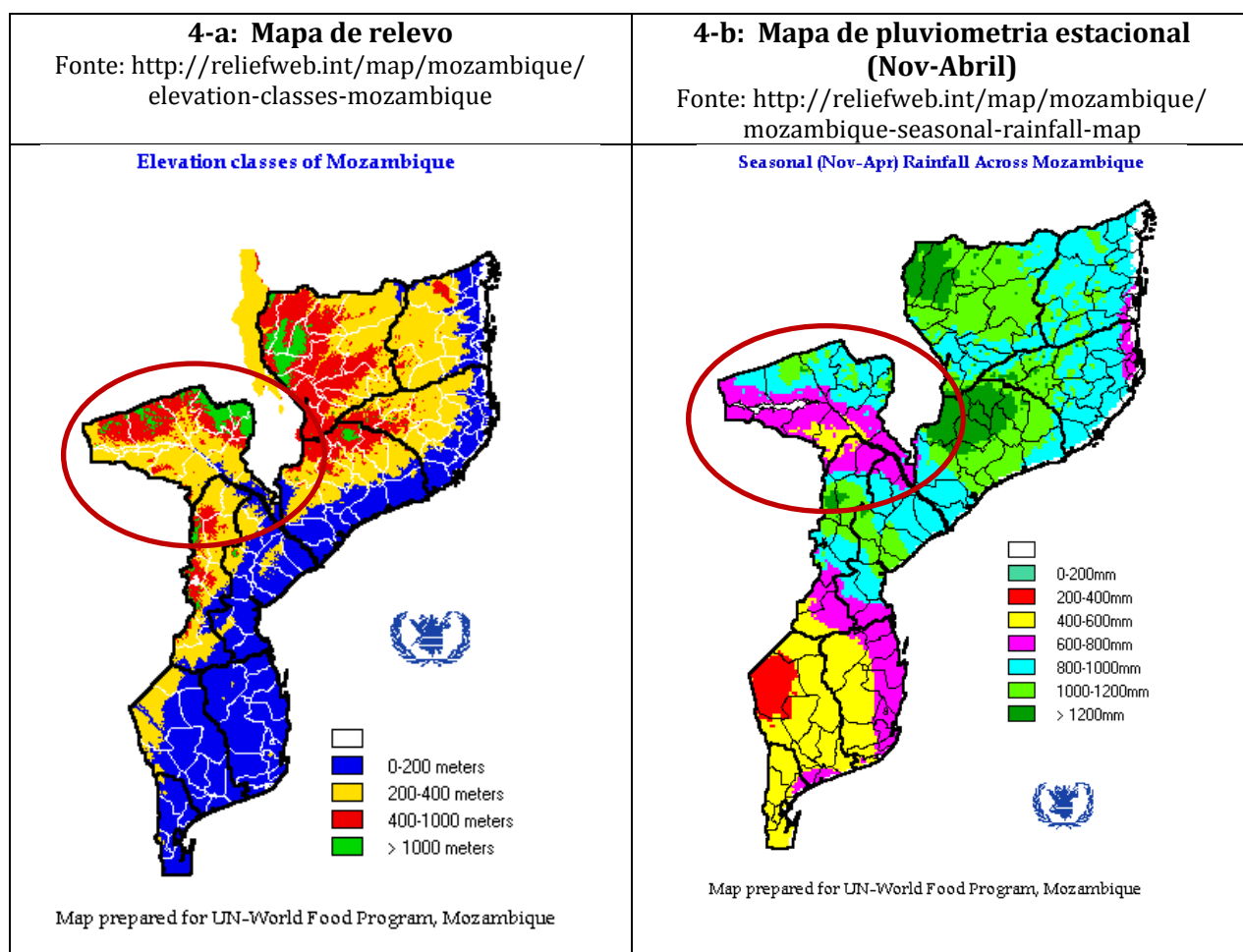
- o Norte-Oeste - correspondente aos Distritos de **Angonia, Macanga e Tsangano**: Situa-se em parte a altitudes superiores a 1000 m, com características de planaltos e com condições climáticas distintas do resto da Província ;
- os Distritos de **Maravia, Zumbu** e norte de **Chifunde**, na margem à esquerda do rio Zambeze: Tem características intermediárias em termos de relevo, altura e chuvas;

<sup>3</sup> Conforme mencionado pelo administrador do distrito de Marara, os números de caprinos são subestimados: i) o censo é mais completo para bovinos do que caprinos; ii) muitos criadores não declaram todos os seus animais.

- C. todos os Distritos na margem direita ao Sul do rio Zambeze (**Tete, Changara, Marara, Cahora Bassa, Magoe..**), assim como os Distritos de **Chiuta, Moatize, Mutarara** e parte de Chifunde na margem esquerda do Zambeze: Situam-se em contraste, a alturas por baixo de 400 m. Essas áreas mais baixas são mais áridas, e também mais secas. O clima é de savana tropical, ou até de tipo semi-árido seco (chuvas inferiores a 600 mm) com maior rigor na área de Changara-Marara. Essas áreas caracterizam-se por possuir espaço e vegetação natural abundantes para o pastoreio extensivo dos caprinos.

Esta organização do espaço pode se visualizar tanto no mapa de relevo (Figura 4-a), como no mapa de chuvas estacionais (Figura 4-b: Pluviometria entre Novembro e Abril)

Figuras 4: **Mapas de Tete**    **4-a: Relevo**    **4-b: Chuvas estacionais** (de novembro até abril)



Claramente, a sub-região (C) é que corresponde às condições de clima seco e vegetação nativa características do cabrito de Tete. A criação caprina na sub-região (A), nos planaltos de Angonia Tsangano e Macanga, possui características distintas de clima e vegetação já que combina chuvas estacionais acima de 800-1000 mm com altitude acima de 400 metros, chegando até mais de 1000 metros. Finalmente a sub-região (B) com os distritos de Zumbu, Marávia e Norte de Chifunde é uma região intermediária.

## 2.3 Organização da cadeia produtiva de caprinos na Província de Tete

### O sistema de produção

20. **O sistema de produção de caprinos** característico da região C) acima mencionada baseia-se na exploração da vegetação ou pastagens naturais espontâneas complementadas com capim de zonas úmidas ou riachos. Nessa **vegetação arbórea nativa** destacam-se os embondeiros e a **maçaniqueira** (*Ziziphus abessinica*). A prática comum é a ausência de alimentação complementar. Os produtores mais ricos possuem um rebanho misto com bovinos, enquanto que as famílias mais pobres criam somente cabras. As famílias também cultivam machambas cercadas, para o seu sustento e comercialização dos excedentes. Em anos secos como 2016, o que garante a segurança alimentar é a venda dos animais. Nas famílias amplas, cada adulto e muitas crianças possuem seus próprios animais. Para adquirir animais, jovens acima de 12 anos cultivam uma machamba de amendoim para vender, ou recebem crias como remuneração pelo pastoreio do rebanho de parentes. Os animais geralmente saem com pastor na época das chuvas e das machambas; e andam soltos no período seco. No entanto, o **roubo de gado**, muito frequente na proximidade das estradas e nos distritos de Marara e Changara, pode obrigar a guardar os animais todo o ano.
21. O roubo de gado constitui uma ameaça para os criadores e para a confiança colectiva nas localidades rurais. Também vem a ser um obstáculo para investir na quantidade e qualidade da produção. Frente à essa ameaça, os produtores tentam se organizar. Uma associação voluntária de criadores, APACHIMA (Associação Agro-Pecuária Chitukuko de Marara), foi criada em Marara em 2013 para criar focos de vigilância contra roubos de gado, e actualmente conta com 80 membros. A APACHIMA contribuiu enormemente para a criação de uma cancela de controlo de veículos na estrada que sai para Manica e o Sul do país: Isso reduziu consideravelmente o problema de roubos na zona.

### O Comercio de animais vivos na Província

22. Vários factores influem na decisão do criador de Tete de vender cabritos: não é só em função da idade certa para uma qualidade óptima, ou mesmo o nível dos preços no mercado. Mas depende também do estado da vegetação (sendo preferível vender parte do rebanho antes do período seco), da dimensão do efectivo (alguns produtores vendem animais para reduzir o risco de roubo de gado), ou da oferta de um comprador (para produtores isolados).  
A **venda primaria** pelos criadores pode acontecer no curral, na feira ou na estrada. A venda no curral é a forma mais frequente, seja directamente para um consumidor ou um talho local, ou para comerciantes informais que agrupam animais para levar à feira rural de Marara ou no mercado de animais vivos de Canongola na cidade de Tete. O preço varia muito conforme a distância ao mercado, e a época do ano. Alguns produtores trazem animais directamente para venda na feira de animais vivos de Marara, mas somente aqueles que moram nas proximidades da feira ou os que têm carroças para o transporte dos animais, e/ou sabem negociar preços.
23. A **feira Agro-Pecuária de Marara** é a única existente na Província de Tete. Está situada no coração da área de maior intensidade de criação caprina, no novo Distrito de Marara (desmembrado do distrito de Changara) ao Sul da cidade de Tete.

Box 1. A feira de animais vivos de Marara

A feira de animais de Marara foi criada depois do acordo geral da Paz, já para lutar contra o roubo de gado. Acontece doze meses por ano, três vezes por semana: as 3as, 5as feiras e aos sábados. A Feira é realizada num amplo campo aberto, com fácil acesso para carros e camiões. Existe um sector reservado aos caprinos e ovinos, e outro para bovinos. Os animais são trazidos em maioria por coletores rurais.

Os compradores de caprinos em Marara são de dois tipos:

- i) Comerciantes com camionetas pick-up que amarram os animais pelos pés e os deitam na carroçaria e os levam para Tete. As condições de transporte geram estresse para os animais. Esses comerciantes compram “no olho”, propondo um preço por cabeça conforme o peso estimado. Em 15/06/2017 os preços observados variavam de 700 a 2000 MT por cabeça. Na seca de 2016 os preços tinham baixado até 400 MT por animal.
- ii) A empresa Canelfood, de Tete, fixa para cada feira um preço único por kilo vivo e utiliza uma balança para comprar por peso. Os animais viajam num camião de maior porte adequado ao transporte de animais, ou seja os animais são transportados de pé, sem ser amarrados e em melhores condições. A empresa Canelfood leva os animais directamente para o matadouro em Tete, de seu uso exclusivo.

De acordo com as guias de transporte expeditas pela Direção de Produção Animal de Tete (DPA), em 2016 a feira de Marara comercializou 4 265 caprinos, o que corresponde a uma media de 27 cabeças por feira). Esse dado não capta a totalidade do comercio na feira. De facto durante a nossa visita (5ª feira 15/6 no final da manhã), 3 veículos terminavam de carregar aproximadamente 200 cabras. A Canelfood, por si só, estima comprar em torno de 180 animais por semana na feira de Marara, ou seja 60 por dia de feira.

24. A **venda nas estradas** acontece de forma espontânea ou em torno de alguns pontos de agrupamento de gado onde intermediários ficam para comprar e revender animais. Por exemplo, um ponto de agrupamento encontra-se no sul de Tete no caminho entre Changara e Tete a uns 25 km da cidade. Os vendedores são jovens e vendem em torno de 20 animais por dia para comerciantes informais, talhos ou camionistas. Outro ponto de agrupamento fica na saída Norte de Tete, a aproximadamente 4 km da ponte Samora Machel, e serve como ponto de colecta e revenda para cabritos dos distritos de Chiúta e Moatize.
25. O **mercado informal de animais vivos de Canongola** está localizado na periferia Sul da cidade de Tete, isto é, próximo à principal área de produção e também da estrada para Maputo. Ali chegam as camionetas dos negociantes rurais que compraram dos currais, dos pontos de colecta na estrada, ou da feira rural de Marara. Ali chegam também os camiões contratados por grandes negociantes, que estão comprando entre 50 e até 500 animais por semana para levar a Beira e Maputo.

Box 2: O mercado informal de animais vivos de Canongola

Esse mercado ao ar livre, inteiramente dedicado ao negocio de cabras e cabritos vivos, é o ponto principal de intermediação para os caprinos em Tete, agrupando os lotes de animais para permitir o rápido carregamento de camiões. Foi criado em 1997 e cresceu por etapas. Hoje são vendidos de 200 até 300 animais por dia.



O mercado está bem organizado com uma comissão directiva, incluindo chefes e conselheiros. Conta com áreas para venda, e também com currais e pastores para cuidar dos animais até a venda, identificados com spray colorido. Os responsáveis estimam que 315 vendedores trabalham aqui, além de fornecedores e pastores. Expressam sua preocupação: “Batalhamos para estabelecer este mercado. O nosso negócio não pode ir à falência”.

Os animais vendidos no mercado de Canongola provêm das Províncias de Tete (em particular dos distritos de Chiuta, Marara, Changara, Maturara) e também de Manica. Os animais são guardados alguns dias em Canongola até completar venda, controlo (quarentena) e despachos.

De acordo com os vendedores de Canongola, os clientes do Sul compram lotes de 20-50 animais, ou até de 300-500 animais por semana, quando têm camião articulado. Estes clientes levam os animais para Beira e sobretudo Maputo. Os preços de revenda em Junho de 2017 eram em média de 1200 MT por cabeça para um cabrito, 2 200 MT para uma fêmea adulta e 2 500 MT para um bode. Esporadicamente, os malawianos também compram cabras em Canongola, mas não há registo de compradores proveniente da Zâmbia ou do Zimbábue.

Os acordos comerciais fazem-se por telefone, pois geralmente, os vendedores de Tete e os compradores de Beira ou Maputo se conhecem e trabalham com confiança. Raras vezes acompanham a viagem. O transportador é qualquer camionista contratado que procura carga para não voltar vazio para o litoral.

### O transporte de animais vivos fora da Província

26. Para **venda de animais vivos fora da Província**, a carga tem que ser acompanhada por uma guia de transporte despachada pelo DPASA/ MA.SA depois da inspecção visual e de possível tratamento vermifugativo (custo 10 MT/cabeça). O técnico do DPASA sela o camião para até o ponto de chegada. A documentação a ser apresentada ns postos fiscais do Ministério de Agricultura nas estradas interprovinciais inclui: a guia de transporte; uma credencial para o transportador (custo 12 MT); o termo de responsabilidade; e o termo de chegada.

Existe uma tolerância para transportar até 4 animais vivos sem guia de transporte, por considerar-se compatível com um consumo familiar.

Os livros de controlo da DPASA de Tete os dos postos de controlo rodoviário permitem estimar os principais destinos dos animais vivos assim como os volumes. A Tabela 5 traz os resultados para 2016.

Tabela 5 - Transito de animais vivos pela Província de Tete – Fonte: DPA Tete

Província de destino	Caprinos vivos transportados em 2016 (cabeças)		
	Fonte: Guias de transporte emitidas pela DPA Tete		Fonte: DPA- Posto de controle de Marara
	# cabeças	(%)	
Maputo	6.575	87,5 %	
Inhambane	167	2 %	
Gaza	3		
Sofala	84	1%	
Manica	35	0,5%	
Tete	0		
Nampula	540	7,5%	
Zambezia	13		
Niassa	0		
Cabo Delgado	110	1,5%	
<b>Total :</b>	<b>7.527</b>	<b>100 %</b>	<b>14.220</b>

**Maputo absorve 87%** do fluxo de animais vivos declarados para transporte interprovincial desde a cidade de Tete em 2016 (7 527 animais). Os volumes identificados no posto de controle da rodovia em Marara são mais elevados: 14 220 caprinos em 2016.

Dado que, como mencionado acima, o efectivo caprino registado em Tete soma 290 000 animais, maiormente adultos, é possível que o numero real de caprinos transportados vivos até outras Províncias seja maior ainda. Conforme os responsáveis do mercado de Canongola, são comercializados aproximadamente 200 animais por dia, 365 dias por ano, o que elevaria a estimativa para 73 000 animais.

## 27. Condições de **transporte dos animais vivos até Maputo**

A distância de Tete até Maputo supera os 1500 km. Para os animais, são 2 dias de viagem sem beber ou comer. Os camiões geralmente partem às 17 horas para aproveitar a frescura da noite. No entanto, chegam em Maputo somente 48 horas depois, às 17 horas do segundo dia. O transporte é feito em **camiónes de carga comum**, que estão à procura de frete para não viajar vazios de retorno a Maputo. Esses camiões não são adaptados para transporte de animais nem têm ventilação. Antes da viagem o técnico da DPASA vai para o local de embarque para verificar que os animais não estejam misturados com qualquer outra carga, que não estejam amarrados, e que areia ou palha seja espalhada no chão para os animais não escorregarem. O camião é logo selado pelo técnico do DPASA, pois por motivo sanitário, é proibido desembarcar animais antes do ponto de chegada anunciado na guia.

As condições de viagem são muito quentes e severas. Por isso, como explicam os comerciantes, **em Maputo só chegam animais adultos**: “Não se misturam animais grandes e pequenos, porque os grandes podem pisar os pequenos”. “Para Maputo, compram animais grandes, porque os pequenos morrem”.

Embora feirão Mercado de Xipamanine em Maputo seja mencionada pelos comerciantes como principal ponto de chegada dos animais na capital, os camiões não chegam a Xipamanine directamente. São previamente desembarcados em currais na periferia da cidade. Os animais são depois trazidos aos poucos para o sector de venda a retalho de animais vivos em Xipamanine, ou para muitos outros pontos de distribuição na capital. Em Junho de 2017, o preço de retalho em Xipamanine de um animal vivo começava em 1700 MT, chegando a 2 500 MT para um “animal medio” (equivalente a 10-11 kg de carcaça). Não se observa em Xipamanine preço diferenciado de caprinos em função da origem geográfica dos animais.

## **Abate na Província de Tete e transformação da carne**

O abate de caprinos em Tete pode ser feito de maneira formal ou informal.

Os **abates informais**, em casa ou em pontos ‘clandestinos’, são comuns para o consumo local, mas não há dados a respeito. O preço de retalho da carne caprina em Tete é 100-120 MT por kilo.

A Província de Tete conta com **dois matadouros formais**. No abate formal, as instalações são inspecionadas e conformes; durante as horas de matança, um técnico da DPA verifica que não se abatem fêmeas prenhas e faz uma inspecção visual das miudezas (fígado, vísceras). A inspecção da DPA permite obter estatísticas de venda de carne com destino fora da Província, resumidas na Tabela 6.

Tabela 6- Transito de carne de caprinos de Tete (via terrestre + via aérea), por Província em 2016

Província de destino	Carne caprina transportada desde a Provincia (DPA de Tete, 2016) (kg)
Maputo	377 492
Beira	2 825
Nampula	134
Inhambane	177

Quelimane	142
Gaza	0
Chimoio	35
C. Delgado	5
Lichinga	0
<b>Total :</b>	<b>380 810 kg</b>

Em 2016, o volume declarado de carne caprina “exportada” para outras Províncias totaliza **380 toneladas**, com **99% dos fluxos orientados para Maputo**.

Como se compara o comercio de carne caprina, em relação ao comercio de animais vivos ?

Com base no efectivo de 14 220 animais transportados vivos declarados no posto de controle do MASA em Marara e numa hipótese de 10 kg de peso medio de carcaça, o comercio de caprinos vivos seria o equivalente a **142 Toneladas** de carne por ano apenas. Já com base nas informações dos responsáveis do mercado de Canongola, ou seja de 200 animais por dia todo o ano, chega-se a 73 000 animais, o equivalente a **730 toneladas** de carne caprina.

- O **matadouro municipal**, construído em 1949 ainda na época colonial, funciona até hoje. Sua gestão está encarregada à empresa privada “Carnes do Zambeze”. O utiliza tanto para os seus negócios próprios, como também em prestação de serviços, para abater animais de terceiros que podem ser trazidos pelos talhos ou pelo publico em geral. Tem capacidade para o abate de 100 caprinos por dia, mas o seu uso é bem menor. No dia da nossa visita, 19 caprinos foram abatidos, todos para clientes particulares. Actualmente, a empresa Carnes do Zambeze deixou de vender carne em Maputo devido a uma dificuldade com seu único cliente do sector hoteleiro ; e em Tete, está sofrendo da concorrência com os abates domésticos ou clandestinos. Vende apenas, no matadouro mesmo, algumas carcaças ao preço de 1200 MT por unidade. O movimento no matadouro se deve então quase exclusivamente aos particulares que querem enviar carne por transporte aéreo para Maputo.

O **transporte de carne via carga aérea** para Maputo é uma prática comum. O sector de cargas do Aeroporto de Tete requer uma guia-licença de transporte de carne por via aérea, emitida pelo DPA assim como o conhecimento da inspecção no matadouro. A carne deve estar fria ou congelada e com embalagem plastificada. Para uma carcaça apenas, o preço de frete (925 MT, taxas incluídas, para 10 kg) seria muito alto comparado com o preço da carne. Mas o preço é degressivo, e o custo é ainda menor quando as caixas são enviadas como bagagem acompanhada de um viajante.

No aeroporto de Maputo, pode-se observar na chegada dos voos de Tete a presença de numerosas caixas seladas trazendo produtos da região : cabrito (caixas de cartão, quase todas plastificadas) e peixe (caixas térmicas de isopor). Passageiros que trazem carne estão levando entre 1 e 3 caixas, com 3 a 4 carcaças cada. O preço de revenda da carne caprina em Maputo é de 2 000 MT por carcaça.

- O **matadouro moderno** de Tete foi contruído recentemente com apoio do Fundo de Desenvolvimento Agrário (FDA). Apos alguns anos de gestão municipal, a sua gestão foi repassada para a empresa privada “CANELFOOD”, em uso exclusivo.

**Canelfood** é uma empresa de abate e distribuição de carnes com actividade recente em Tete (vide Box 3), mas que conta com a experiência, o capital e a dimensão internacional da sua empresa fundadora, o entreposto de carnes Canelcarn em Canela (Norte de Portugal). Sua implantação em Tete obedece a uma visão de integração vertical da cadeia produtiva, buscando coordenar produção, abate e distribuição. A sua ambição é abastecer não só o mercado nacional, mas também internacional (Oriente Medio). O Sr. Manuel Nunes, Diretor da Canelfood, tem ampla experiencia no ramo adquirida em Portugal onde já trabalhava entre outros com carne caprina. Possui uma visão empresarial completa e integrada que induz inovações em praticamente cada etapa do ciclo produtivo.

### Box 3 – A empresa CANELFOOD

A empresa CANELFOOD foi estabelecida em finais de 2012 com participação da empresa familiar de carnes Canelcarn, de Portugal e tendo como dirigente o Sr. Manuel Nunes. A carne caprina é a actividade central da empresa, que também trabalha com bovinos.

A empresa actua em todas as etapas do negocio, desde a compra das cabras no campo até a distribuição e o comercialização/venda da carne a retalho na cidade de Maputo. Em quase cada etapa da cadeia, introduziu **inovações**:

- *Compra de animais*: A empresa compra directamente nas áreas rurais, e paga conforme o peso vivo, não por cabeça.
- *Transporte de animais vivos*: Como mencionado acima, a empresa possui viaturas adaptadas para o transporte dos animais vivos de pé, sem ser amarrados.
- *Transporte directo até o matadouro*: Os animais não são levados para o mercado de animais (Canongola) mas directamente para o do matadouro.
- *Triagem antes do abate e lotes de engorda*: As fêmeas prenhas são separadas e mantidas em currais até ter cria. As vezes podem ter um ou vários ciclos reprodutivos adicionais antes de ser sacrificadas. Nos currais de acabamento os animais saem a pastoreio, mas também recebem uma alimentação complementar (feno, farelo, melaço).
- *Abate*: É feito no matadouro FDA equipado com suspensão vertical das carcaças.
- *Congelamento* rápido das carcaças inteiras em container frigorífico.
- *Talho de processamento da carne* num deposito alugado em Moatize, a poucos quilómetros do aeroporto, onde as carcaças congeladas são cortadas conforme 3 tipos de produto: (i) adultos com carcaças de 10kg para cima, para o mercado de catering; (ii) o cabrito com carcaça de 6 até 10 kg; (iii) o cabrito de leite com peso menor de 6 kg (peso vivo de 10 a 12 kg); mas esse ultimo tipo de produto, pequeno, muito apreciado em Portugal, não tem muita demanda no mercado moçambicano.
- *Transporte frigorífico da carne* de Tete até Maputo em caminhões próprios da empresa.
- *Rede de distribuição* em Maputo: Os pedidos são feitos via Facebook. A partir de um deposito em Matola, a carne é distribuída em toda a região urbana de Maputo.
- *Marca registrada*: Para vender aos consumidores individuais o cabrito com carcaça de 6 até 10 kg, a CANELFOOD registrou uma marca comercial chamada “Tetito” (contração de “Tete” e “cabrito”), que identificam a origem do produto e estimula a fidelidade dos compradores.

Desde 2012 a empresa Canelfood vem investindo e crescendo, assim como sua área de abastecimento. Na semana da nossa visita, a empresa comprou em torno de 420 caprinos: 180 da feira de Marara, 120 de Nhambone (área de Cahora Bassa) e 120 de Gurué (distrito vizinho de Tete na provincia de Manica). Actualmente o volume de vendas gira em 9T de carne por mês ou seja 100 t por ano.

O preço do cabrito “Tetito” (9 kg de carcaça) é de 1700 MT por carcaça inteira, e de 2500 MT por carcaça processada e acondicionada em sacos separados numa caixa de cartão. O preço de venda aplicado em Maputo é o mesmo que em Tete, ou seja 2500 MT por carcaça processada da qualidade “cabrito de Tete”.

A empresa tem visão de futuro. Quer continuar crescendo, já que o seu objectivo é exportar para os países muçulmanos, particularmente o Oriente Médio onde a demanda é alta e está dirigida para carcaças grandes. Nessa perspetiva a Canelfood elaborou dois projetos. O primeiro projecto visa criar uma unidade de processamento própria, com abate e processamento reunidos no mesmo local. O segundo projeto visa o fomento à produção caprina: prevê o cruzamento da raça local Landim com

raças de maior porte (Boer goats ou Kalahari), a criação de um centro de treinamento para produtores, e a criação de 5 pontos de apoio para compra e engorde de animais. No futuro, a empresa quer investir mais na criação para cadastrar produtores e não depender apenas da oferta espontânea de animais.

Essa dinâmica de crescimento do negócio indica que no futuro, poderá haver dois cenários distintos. No primeiro, o crescimento se faria com base nos recursos locais de Tete : raça Landim, alimentação nativa e produção dentro da Província. No segundo cenário, o crescimento se dará também com outro tipo de cabrito, com raça cruzada, alimentação complementar comprada e uma área geográfica de procedência mais ampla do que a Província de Tete.

### **3. TIPICIDADE DO PRODUTO « CABRITO DE TETE »**

Para justificar um pedido de registo como Indicação Geográfica, deve-se responder à questão central: “O cabrito de Tete possui uma qualidade, características ou uma reputação que se deve essencialmente à sua área de produção ?”

A resposta pode se referir tanto ao produto final, como aos métodos de obtenção do produto.

#### **3.1 Caracterização do produto final**

A reputação do cabrito de Tete é reconhecida, até pela importância da criação caprina para a região, e foi mencionada pelo Presidente Filipe Nyusi numa visita recente a Tete em 2017 quando saudou os “Tetenses” pelo acolhimento do Fórum sobre Infra-estruturas e enfatizou que é a “terra dos seis C’s: terra do Carvão, Capenta, Chicoa, Cabrito, Cahora Bassa e Crocodilo”.

Os produtos cap

rinós têm papel de relevo para a alimentação e a cultura em Tete. A receita culinária mais típica de Tete é o N’Kongue: tripa de cabra recheada com fígado e cozida em molho de tomate. Oferecia-se n’kongue tradicionalmente aos hóspedes, sendo prova do prestígio dado para o convidado, pois preparar um prato com miudezas requer matar um animal no mesmo dia da visita. Mas a reputação neste caso prende-se à receita e cultura regional, não reflete uma qualidade específica da tripa de cabra de Tete.

Para identificar uma qualidade ou características distintivas, deve-se levar em conta a opinião de consumidores, talhos e restaurantes. Para uma indicação geográfica, é fundamental que pelo menos um grupo de consumidores ou compradores “conhecedores” saiba reconhecer e caracterizar o produto. Não se requer que todos os consumidores tenham uma mesma opinião positiva, mas que haja pelo menos um grupo que saiba diferenciar positivamente o produto. Para esse fim, foram conduzidas entrevistas em Maputo e em Tete.

Em Maputo, foram entrevistados três talhos na proximidade do Mercado Central. Os resultados são contraditórios. O dono do primeiro talho, de nacionalidade portuguesa, compra carne de cabra de Tete de vez em quando, mas não vê diferenças entre regiões de origem. O segundo talho observa que seus

clientes estão divididos em relação à carne de Tete: alguns dizem que é boa, outros não gostam; ele pensa que devido ao calor característico da região, a carne é mais seca. Finalmente, o terceiro talho dentro do Mercado Central opina que “a carne de Tete não presta: é magrinha, é dura”. Reconhece, portanto, que o produto tem características diferentes, mesmo que sua opinião seja negativa. O carácter distintivo da carne criada em ambiente seco é percebido, embora seja apreciado por uns, e não por outros. De qualquer forma, vale lembrar que a textura da carne depende em primeiro lugar da idade do animal.

Muitos consumidores de Maputo nativos de Tete recebem cargas aéreas de carne via familiares em Tete. As pessoas entrevistadas nesta situação afirmam sua preferência pela carne de Tete. Mas de facto, nunca comem carne caprina de outra procedência, até porque é difícil encontrar carne caprina em Maputo. Mencionam também que consumidores de Maputo estão divididos em relação à apreciação da carne caprina, e que ser consumidor fiel requer conhecer várias receitas para adapta-las ao tipo de carne (mais ou menos dura conforme a idade do animal). Outra pessoa, quem viaja por avião entre Tete e Maputo levando e revendendo carne de cabrito, comentou que na sua opinião o cabrito de Tete “não tem um sabor especial, mas é bem característico da carne de cabrito, que é um produto difícil de encontrar por consumidores em Maputo”. Entrevistas com os vendedores de caprinos vivos do mercado de Xipamanine mostram que sabem reconhecer cabras de Tete por sua aparência (raça, porte dos animais), mas não tem observações especiais a fazer no que diz respeito à qualidade da sua carne.

Já em Tete, as referências à tipicidade da carne de cabrito são mais frequentes, embora não sejam unânimes entre todos os actores da cadeia. O Sr. Nunes, Director da Canelfood, observa que a carne de Tete não é gorda. As cabras se nutrem com menos capim húmido, e mais pastagem seca. Quando os animais crescem, a cor da carne não passa logo do claro para o escuro: o cabrito de Tete tem uma carne de cor mais rosada. Um aspecto bem característico é que as carcaças de animais de Tete tendo menos gordura, também têm menos cheiro que as demais. Conforme o dono do restaurante Mario's, o cabrito de Tete é procurado por consumidores de fora, da Beira por exemplo, que o comparam com outras origens e dizem que a carne de Tete é mais saborosa. A mesma observação relativa aos compradores de Beira é feita pelos vendedores de animais do mercado de Canongola. O dono do restaurante Sete Estrelas comenta que antes de se mover para Tete, tinha um restaurante em Maputo e procurava cabrito de Tete para poder ter peças inteiras e assegurar uma igual cozedura na preparação de um caril.

Nos distritos de Tete, os criadores entrevistados que tiveram oportunidade de comparar cabrito da área seca (distritos de Changara-Marara com abundância de pasto arbóreo de maçanqueira e outras espécies) com cabrito da área mais húmida (distrito de Angonia, criado com mais capim) (Sr. Pascual em Marara, Sr. Sampaio em Changara) mencionam que “é uma carne diferente porque o pasto é diferente”, porém lhes faltam palavras para descrever essa diferença. Já os talhos do mercado de Changara dizem opinam que não tem diferença de sabor entre cabrito de Changara ou de Angonia, e que só varia conforme a forma de preparar. Para os produtores, a carne considerada a melhor para autoconsumo é de cabrito de 6-8 meses, embora para venda saia mais em conta vender animais mais pesados, até um ano de idade. Os compradores de Beira têm preferência também para animais jovens (8 meses).

Resumindo, vários actores da cadeia produtiva afirmam haver um carácter distintivo da carne de cabrito de Tete, mais firme e menos gordurosa que de outras origens geográficas. Mas falta afinar e qualificar mais esse conhecimento. Descrever e caracterizar melhor a carne de cabrito de Tete é preciso, centrando a atenção nos animais jovens que são considerados como os mais saborosos.

### 3.2 Elementos específicos do método de obtenção do produto:

As características, reputação ou qualidade do produto podem ser também ligadas aos métodos de criação e transformação do produto. Os principais factores são a raça, a alimentação, o manuseamento dos animais, e a forma de abate e corte da carne.

#### Raça

As cabras em Tete são de raça local Landim. Conforme Maciel (2004), a raça Landim é uma raça autóctone presente em todo o país, sendo, como se visualiza na Figura 5, o Sul da Província de Tete a sua área de maior distribuição. Os adultos têm peso aproximado de 22 kg para fêmeas e 25 kg para machos (McKinnon & Rocha 1985). Têm pequenas variações em tamanho e na adaptação às condições severas do ambiente. Os animais de maior tamanho encontram-se nas Províncias de Tete e Pafiri. “Na Província de Tete a raça Landim parece de maior tamanho e com maior fertilidade do que no Sul de Moçambique” (Maciel 2004: 13).

**Figura 5:** Distribuição espacial da raça caprina Landim (Maciel 2004, pag. 13: fig.7 )



#### Alimentação

Conforme a opinião de muitos interessados, a vegetação natural ligada ao clima seco e quente do Sul da Província de Tete é um fator chave que favorece a tipicidade a cabrito de Tete: “a carne é diferente porque o pasto é diferente”. A importância de forragens nativas (capim e folhas de arbustos) oriundas da biodiversidade local e a prática de pastoreio extensivo pelas cabras, são elementos que podem caracterizar e diferenciar os caprinos de Tete em relação a outras áreas de produção.

Como mencionado no estudo da UNCTAD sobre o cabrito de Tete, na parte Tropical seca da Província, “a vegetação ou pastagens naturais espontâneas consistem principalmente de comunidades xerofíticas com *Combretum spp.*, *Colophospermum mopane*, *Adansonia digitata* (embondeiro), *Heteropogon*

*contortus*, *Aristida spp.* e *Acacia spp.* Outras componentes ocorrem tais como *Ficus spp.*, *Cardiogyne africana*, *Pterocarpus brenanii*, *Bauhinia fassoglensis* e *Ziziphus abyssinica* (conhecida localmente como “Maçaniqueira”) de acordo com Myre (1966) & Lousã (1973), citados por Alsácia Atanásio (2000). As frutas e folhas de maçaniqueira e de embondeiro são comumente consumidas por caprinos e bovinos durante a época seca” (Alsácia Atanasio, 2012: 19).

Essas espécies, sejam herbáceas como *Heteropogon contortus*, e *Aristida spp.*, seja arbóreas como as demais mencionadas, não são uma presença excepcional na região. A maioria das espécies mencionadas, cujas folhas e frutos são alimentos principal e preferido de caprinos durante a época seca em zonas áridas e semi-áridas do Sul da Província de Tete, como o embondeiro, e a marula ou canhoeiro (*Sclerocarya birrea: skleros* dura, *karya* noz - referência à semente), são originárias e amplamente encontradas no bioma das savanas da África oriental. No entanto, a sua densidade e sua combinação na Província de Tete, especialmente nos distritos de Marara e Changara, pode ter um caráter especial.

Destaca-se em particular a maçaniqueira (*Zizyphus mauritania Lam.*), árvore tropical da família das ramnáceas, de ramos geralmente espinhosos, flores amarelas ou brancas e pequenos frutos redondos ou oblongos. Conjuntamente com o embondeiro, é o alimento preferido pelas cabras - sendo inclusive suas folhas utilizadas pelos ladrões de gado para atrair os animais para a beira das estradas. Os animais comem suas folhas mesmo secas. A planta vive mais de 30 anos.

Num enfoque de indicação geográfica voltado para a tipicidade e originalidade do produto, a maçaniqueira merece uma atenção especial, por três motivos adicionais. Primeiro, sempre é citada por produtores, comerciantes e outros conhecedores do cabrito de Tete no primeiro lugar entre as forragens características da região considerada. Segundo, encontramos na literatura algumas referências científicas antigas à “maçaniqueira de Tete” (Myre 1963, Pimentel 1971), embora não pudemos ainda aceder ao conteúdo das mesmas para saber se alguma distinção botânica foi feita. Terceiro, em termos de extensão e presença, Tete sem dúvida é a região com maior presença de maçaniqueira. Num trabalho de 2015 sobre frutas autóctones de Moçambique menciona-se que “ao nível do Instituto Nacional de Estatística (INE) e da Direcção Nacional de Economia do MINAG, estão disponíveis registos sobre o número de explorações existentes de apenas 2 fruteiras nativas: mafurra e maçaniqueira (*Zizyphus mauritania*), sendo descrito o número de explorações ao nível nacional e por província, baseando-se em dados do censo Agropecuário 2009-2010, nos quais a mafurra se destaca com 490 364 explorações e a maçaniqueira com 236 018 explorações. A espécie com maior número de árvores é a mafurreira (...), seguida da maçaniqueira com 1050 214 árvores, estando a sua maior concentração, acima de 50%, na província de Tete, com 614 055 árvores de fruta” (Santo-António & Gulao 2015). A maçaniqueira constitui então um recurso específico da criação caprina no território árido e semi-árido de Tete.

Além da maçaniqueira, do embondeiro (ou malambe) e da marula (ou m’fula ou canhoeiro), que são as três espécies mais citadas, outras forragens nativas recebem nomes locais, tais como as acácias (cio), o zunga (espinhosa), o angalo, o ntumbre... *Bauhinia thonigii*, conhecida como chitimbe, ou *Albizia Amara*, conhecida por ngulankanga, constam com a maçaniqueira entre as espécies nativas com valor forrageiro que fizeram parte do levantamento detalhado da flora e fito-sociologia realizada em Moatize pela empresa Vale em 2007, com o compromisso de revegetar e recuperar as áreas afectadas pela mina. Esses importantes recursos forrageiros para a criação sustentável do Cabrito de Tete encontram-se também ameaçados pelo avanço de novas machambas depois do corte e queima da vegetação, assim como pela intensa produção de carvão vegetal, cuja actividade é bem visível na região



Sul de Tete com muitos fornos e pontos de venda à beira de estradas. Na sede do distrito Changara, os agricultores mencionam que o pasto e as árvores comestíveis para as cabras resultam cada vez mais distantes, dificultando manter as práticas de pastoreio.

### **Manejo dos animais**

Este aspecto está em parte ligado directamente ao ponto anterior, pois o uso forrageiro da vegetação nativa supõe manter a prática do pastoreio livre ou acompanhado dos animais. Este pode ser restrito devido à escassez ou distância dos recursos de vegetação nativa, ou pelos roubos de animais, ou de ambos. É importante destacar o papel de associações de produtores como APAXIMA para enfrentar esses problemas. A criação de novas organizações de criadores merece ser estimulado.

O roubo de animais obviamente é um freio sério à produção caprina, tanto em termos quantitativos como qualitativos.

O manejo de animais refere-se também às práticas veterinárias, que na atualidade resumem-se em muitos casos à vermifugação pela DPASA no momento da venda.

### **Formas de abate e transformação da carne**

O desenvolvimento de um produto com certificação de origem requer obviamente um abate em condições satisfatórias de acompanhamento e controlo sanitário, que actualmente somente encontram-se na cidade de Tete, nos dois matadouros oficiais manejados respectivamente pela empresa CanelFood e pela empresa Carnes do Zambeze. Condições dignas de transporte são também necessárias, o que exclui a carne procedente de animais trazidos a Maputo em meios e formas de transporte não adaptados.

## **4. RECOMENDAÇÕES**

No final desta primeira missão do projecto de apoio ao registo de uma indicação geográfica piloto em Moçambique, centrada no caso do cabrito de Tete, alcançamos nossos objetivos de (i) caracterizar a organização do sector e de seus participantes, e de (ii) juntar o parecer de distintos agentes da cadeia produtiva sobre o produto e sobre a identificação das qualidades, características ou reputação do produto que mantêm relação com a área de origem.

O conjunto da informação recolhida e analisada leva-nos a formular algumas recomendações, visando preparar os próximos passos do processo.

### ➤ **Recomendação 1: Centrar o enfoque nos animais jovens**

Para avançar no processo de indicação geográfica, é importante definir um tipo de animal "premium" que possa desenvolver sua reputação a longo prazo e alcançar mercados exigentes. Este produto com qualidade organoléptica reconhecida e controlada servirá então de "porta-voz" para a reputação da região.

Esta recomendação difere da proposta no relatório da UNCTAD, que para a proposta de indicação geográfica não tinha selecionado uma categoria de idade ou de tipo de carcaça (Atanasio, 2012).

Pela opinião geral das pessoas consultadas, entende-se claramente que a carne dos animais jovens é a categoria mais apreciada, tanto pela textura suave quanto pelo gosto e pela flexibilidade de cozinhar. No entanto, o gosto do consumidor em Moçambique é diferente do de Portugal, onde existem vários rótulos de cabritos com indicação geográfica ou denominação de origem, mas para cabritos de leite não desmamados. O caderno de especificações do Cabrito transmontano (Denominação de Origem Protegida) estabelece: cabrito de leite não desmamado, idade de 30 a 90 dias com peso de carcaça entre 4 e 9 kg; do Cabrito de Beira (Indicação Geográfica Protegida): não desmamado, abate antes de 45 dias, peso vivo inferior a 15 kg, peso de carcaça inferior a 7 kg. Em Moçambique, a demanda é dirigida para animais de maior idade, desmamados e já acostumados a pasto, embora ainda jovens (menos de um ano de idade).

Caberá ao futuro "Agrupamento" do cabrito de leite reunir-se para definir de forma conjunta a definição da categoria "Cabrito de Tete". Uma possível opção a ser levada em conta é a categorização já adotada pela Canelfood para o "Tetito": um peso de carcaça superior a 6 kg e menor que 10 kg.

### ➤ **Recomendação 2: Conferir e confirmar a delimitação da área de produção do cabrito de Tete**

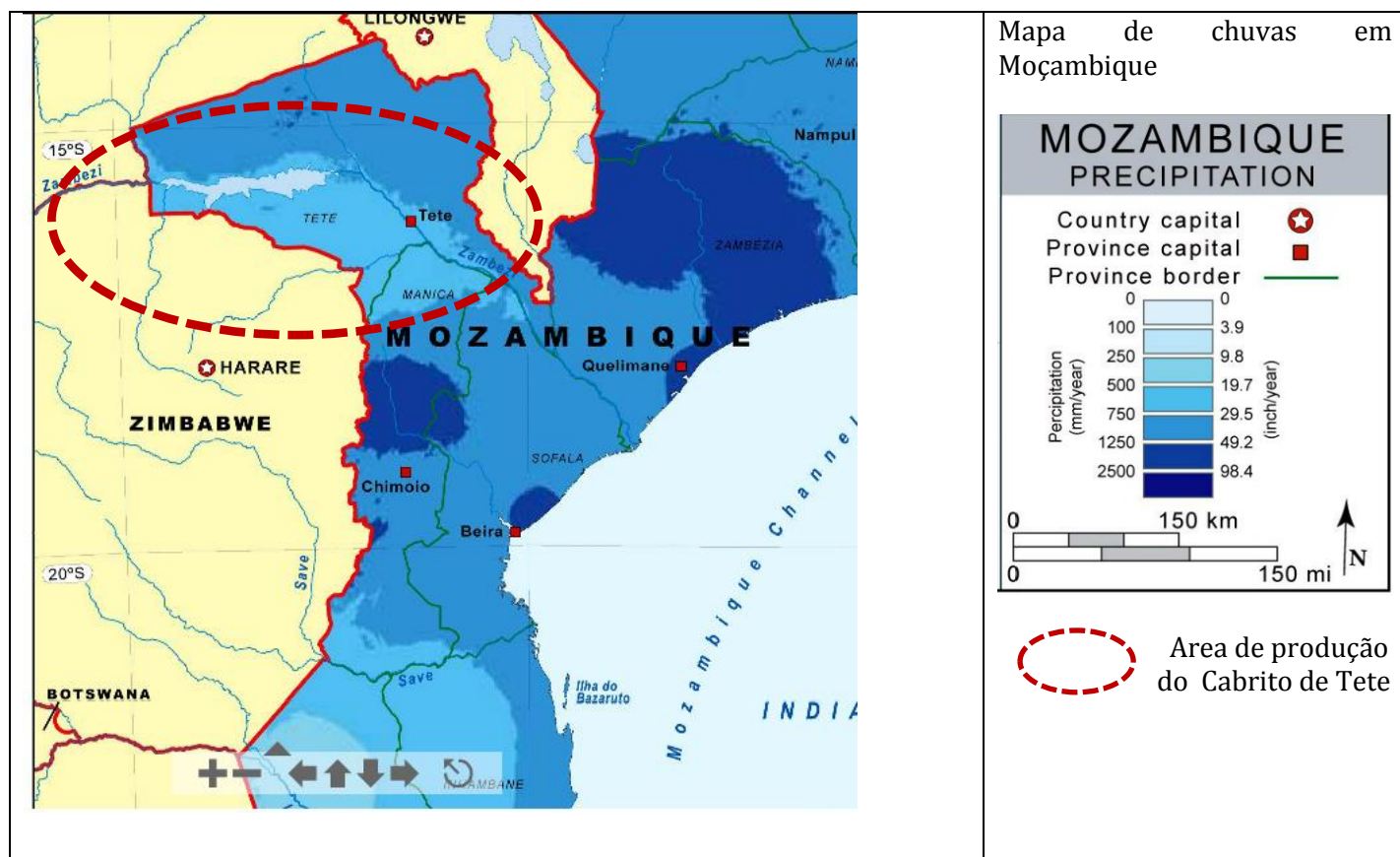
Os dados obtidos do clima, do relevo e da vegetação são convergentes com as observações dos actores económicos entrevistados: As partes áridas e semiáridas da Província de Tete, isto é, excluindo os planaltos de Angonia, Tsangano e Macanga, possuem um clima e também uma vegetação característicos e diferenciados, que são particularmente apropriados, e aproveitados desde muito tempo, para a criação caprina baseada na raça local Landim.

Embora a tipicidade da carne de cabrito de Tete mereça ainda ser melhor caracterizada, já é identificada por uma parte significativa dos actores da cadeia produtiva, se não por todos. Todos os que falam de um carácter especial da carne de Tete a relacionam antes de tudo com as condições edafo-climáticas, isto é as condições secas e quentes que favorecem uma forragem arbórea e herbácea ligada ao bioma da savana tropical: forte presença de embondeiros, canhoeiros entre outros, com uma menção especial para a frequência, em Tete muito mais do que em qualquer outra região de Moçambique, de maçanqueiras (*Zizyphus mauritania*).

A região que reúne essas características de clima e vegetação e que merece ser a região delimitada de produção do cabrito de Tete corresponde à região árida e semiárida de Tete no Sul e Oeste da Província. Essa região de Tete, omitindo apenas os Distritos mais altos e húmidos de Angonia, Tsangano e Macanga, reúne condições aptas para a prática da criação extensiva de caprinos com

forragem característica. Ilustra-se pela Figura 6, que mostra a repartição das chuvas anuais, e que é coerente com os mapas de relevo e de chuvas estacionais anteriormente mostrados (vide acima, Figura 4).

**Figura 6 - Mapa de chuvas em Moçambique e Localização da região tropical seca de Tete**



Fonte: [http://www.bestcountryreports.com/Precipitation\\_Map\\_Mozambique.php](http://www.bestcountryreports.com/Precipitation_Map_Mozambique.php)

Coincidimos por tanto com as conclusões do estudo de Atanasio (2012) que apontava que a “*área geográfica de nascimento, cria e cria de animais, de obtenção de carcaças e quartos de carcaças, de desmancha e de fatiagem para obtenção de peças*” fica naturalmente circunscrita a “*todos os Distritos da Província de Tete localizados na região onde predomina o clima tropical seco (árido e semi-árido), nomeadamente: Tete; Moatize, Chiúta, Changara, Cahora Bassa e Magoe*”. Esta lista de Distritos deve ser agora atualizada para incluir os nomes dos Distritos recentemente criados por desmembramento dos distritos pre-existent, como é por exemplo o caso do Distrito de Marara que foi desmembrado do distrito de Changara.

Adicionalmente, sugerimos conduzir nos próximos meses um visita ao Distrito de Gurué, imediatamente ao Sul de Tete no norte da Província de Manica, para verificar a situação da produção e da comercialização de caprinos. Essa área tem características edafo-climáticas muito parecidas com o Sul da Província de Tete. Além disso, durante o trabalho de campo comprovamos que esta área já vem fornecendo regularmente cabras tanto para o matadouro da Canelfood em Tete, que compra animais nessa região, como para o mercado de animais vivos de Canongola. Caberia por tanto avaliar o perfil ambiental e de produção de cabras em Gurué. Se não tem diferenças significativas com o

Distrito vizinho de Changara, e se os fluxos comerciais já estão intimamente ligados ao cabrito de Tete, uma possível opção poderia ser nesse caso de incluir essa área na delimitação do Cabrito de Tete. De facto, a delimitação de áreas geográficas para indicações geográficas depende mais que tudo de zonas agroecológicas e socioculturais homogêneas (FAO-SinerGI 2002), o que pode corresponder ou não às fronteiras das áreas administrativas de Províncias.

### ➤ **Recomendação 3 : Caracterizar melhor o produto**

A terceira recomendação diz respeito a um melhor conhecimento e caracterização do produto a ser futuramente registado: o cabrito de Tete. O cabrito está associado à região de Tete por muitos consumidores, inclusive fora da província. No entanto, encontramos que poucos consumidores em Maputo tiveram a oportunidade de efetivamente saborear essa carne e de forjar-se uma opinião baseada na própria experiência. Mesmo em Tete, a maioria dos produtores, negociantes e restauradores que estão em constante contato com o produto têm dificuldade em descrevê-lo precisamente e não possuem vocabulário para qualificá-lo. No entanto, o desenvolvimento da reputação de uma indicação geográfica baseia-se em um conhecimento preciso e na capacidade dos seus consumidores leais e experientes de saber apreciar, descrever e distinguir o produto. Em todas as regiões com Indicações Geográficas, os produtores são ao mesmo tempo conhecedores do produto.

De acordo com nossas entrevistas iniciais (que certamente precisam ser concluídas), nem todos os consumidores urbanos gostam de carne de cabra ou tiveram a oportunidade de prová-lo; e entre aqueles que consomem carne caprina, não são todos quem têm uma apreciação positiva do cabrito de Tete. Portanto, é necessário durante os próximos meses identificar consumidores de cabrito de Tete leais, experientes e satisfeitos, para entender suas motivações e critérios. Isso permitira depois extrapolá-los para um público mais amplo.

Como todos os demais procedimentos de certificação, o enfoque de indicação geográfica é uma acção colectiva. Requer uma visão convergente da qualidade entre os diferentes agentes do sector em Tete. Portanto, compartilhar opiniões e percepções sobre a qualidade do Cabrito de Tete é um passo muito importante para construir uma visão convergente do sector e um projecto comum.

Durante a missão, diversos agentes entrevistados mostraram interesse para realizar um teste comparativo de degustação de cabritos de diversas origens.

Propomos que se organize em Tete, por exemplo durante a missão agendada em Novembro próximo, um teste de degustação de carne de cabrito, juntando diferentes pessoas do sector que posteriormente poderiam vir a fazer parte de um agrupamento. O teste deverá comparar cabritos da mesma idade (por exemplo carcaças de mais de 6 e menos de 10 kg), cozidos de acordo com as mesmas receitas, mas provenientes de diferentes áreas geográficas de criação. Para este teste, poderiam ser trazidas carcaças congeladas procedentes de Marara-Changara, de Angonia no norte da província, e de áreas mais distante como Inhambane ou o Centro de Manica. O teste será organizado em Tete, num dos restaurantes que já se acostumam preparar cabrito. Um protocolo para a prova cega e para anotação das observações dos participantes será preparado antecipadamente. Esta actividade poderá contar com o apoio metodológico do laboratório de análise sensorial do CIRAD, que está acostumado a organizar esse tipo de sessões de degustação.

Os resultados desta degustação poderão ser partilhados no âmbito de um "grupo de interesse" associando produtores, processadores, negociantes e outros agentes. Esta actividade seria uma etapa para a seguinte etapa do projecto, que é a constituição de um agrupamento do sector.

➤ **Recomendação 4: Estabelecer um « agrupamento » de agentes económicos voluntários**

Como está previsto pelo Decreto nº47/2015, o pedido de registo da Indicação geográfica pode ser submetido por um Agrupamento do sector. Este Agrupamento deve ser criado previamente ao pedido e tem a responsabilidade de chegar a um acordo sobre o caderno de especificações do produto. O caderno de especificações menciona a área delimitada de produção, as características esperadas do produto final, e os elementos do método de obtenção do produto que são considerados imprescindíveis para garantir a qualidade e a tipicidade almejadas. Depois do pedido de registo, o Agrupamento terá que assegurar o controlo interno e para outras ações necessárias à vida do produto com certificação de origem.

A quarta recomendação, particularmente para os agentes do IPI e das Secretarias de Industria e Comercio e de Agricultura e Seguranca Alimentar que estão apoiando o trabalho,  de partilhar amplamente com os diferentes agentes locais do sector cabrito de Tete a perspectiva de criar esse Agrupamento, e de identificar todas as pessoas, empresas como CANELFOOD e Carnes do Zambeze e organizações como APAXIMA e outras com capacidade de contribuir.

Durante a próxima missão internacional, depois do teste de degustaco de cabritos aberto para uma ampla participação, poderá ser organizada uma reunião de informação ampla para explicar os objectivos as tarefas e a possível organização deste futuro Agrupamento.

--oOo--

## REFERÊNCIAS

- Atanasio Anastasia, 2012. Caderno de especificações de cabrito e de carne de cabrito de Tete. UNCTAD, Maputo. 35 p.
- Republica de Moçambique, 2015. Código da Propriedade Industrial. Decreto nº47/2015. Boletim da Republica, 31 de dezembro de 2015. I Serie, Nº104, 794: 262-390.
- Chabrol Didier, Giuliani Mariagiulia, Sautier Denis, 2017. Establishing Geographical Indications without State involvement ? Lessons from case studies in Central and Western Africa. World Development, Volume 98, p. 68-81.
- CIRAD 2001. Les hommes et les animaux dans la moyenne vallée du Zambèze. Animals and mankind in the Mid Zambezi Valley. Mid Zambezi valley Biodiversity Conservation project, CIRAD-Montpellier, France, 72p.
- Comissão Europeia, 2012. Pedido de alteração do Caderno de especificações “Cabrito transmontano-Denominação de origem (DOP)”. Jornal Oficial de Uniao europeia, 27.04.2012 C122/20- C122/23.
- Comissão Europeia, 2012. Caderno de especificações “Cabrito de Beira –Indicação Geografica (IGP)”. Jornal Oficial de Uniao europeia.
- FAO-SinerGI 2009. Linking People, Places and Products. A guide for promoting quality linked to geographical origin and sustainable Geographical indications. FAO: Rome, 220 p.
- FAO, 2015. The second report on the state of the world’s animal genetic resources for Food and Agriculture.
- Homann-Kee Tui S., Sixpence C. et al., 2016. Sustainability transitions for smallholder farmers: Profitable goat markets in Tete. ICRISAT/ MOCEP Project, 12 p?
- Instituto Nacional de Estadística, 2000. Atlas socio demografico de Moçambique. Maputo, INE, 49 p.
- Maciel Sonia, 2004. First Nacional report on the status of farm animal genetic resources in Mozambique. Ministerio de Agricultura e desenvolvimento rural, Instituto de Produção Animal, 2004?
- McKinnon D. & A. Rocha, 1985. Reproduction, mortality and growth of indigenous sheep and goats in Mozambique. In: Wilson R.T.& Bourzat D (ed), Small ruminants in African Agriculture. Proceedings of a Conference held at ILCA, Addis Abbaba, 30/09- 4/10 1985. Pp. 154-163.
- Myre Mario, Coutinho L.P., 1963. A maçanqueira de Tete. Revista Agrícola.- Ano V, nº 48 (Janeiro 1963): p. 30
- Pimentel, José Manuel Morais, 1971. Sugestões para o aproveitamento da maçanqueira de Tete Ziziphus Jujuba. Gazeta do agricultor. - Vol. 23, nº 264 (Maio de 1971): p. 130/133
- Santo-António Virgílio, Goulão Luís Filipe. 2015. Avaliação do Estado Actual do Conhecimento sobre Fruteiras Nativas em Moçambique IICT-IRRI, 133 p.
- Spies D, Taljaard P. et al., 1999. Case study reports : Botswana and Mozambique. SADS/ PRINT, VAIMS Project. SADEC/ University of Free state.

## **ANEXOS**

**Anexo 1. Programa detalhado da missão**

**Anexo 2. Programa do Seminário Nacional sobre Protecção de Indicações Geográficas,  
Maputo, 8-9 de Junho de 2017**

## Anexo 1 - Programa detalhado da missão

<b>Dia</b>	<b>Local</b>	<b>Actividades</b>
3ª 06/06/2017		Viagem Montpellier – Paris –Johannesburg
4ª 07/06/2017		Viagem Johannesburg - Maputo
5ª 08/06/2017	Maputo Hotel	Seminário Nacional sobre Protecção de Indicações Geográficas – com OMPI, IPI, FAO, ARIPO, setor público e privado
6ª 09/06/2017	Southern Sun	Seminário Nacional sobre Protecção de IGs com OMPI, IPI, FAO, ARIPO, setor público e privado
S.10/06/2017	Maputo	Visita ao Mercado central e entrevistas com Talhos
D. 11/06/2017	Maputo	Informe
2ª.12/06/2017	Tete	Viagem Maputo-Tete com Delegação do IPI. Encontro com o Diretor Provincial de Industria e Comercio, Dr Machado
3ª.13/06/2017	Tete Marara	Visita ao Distrito de Marara. Encontro com o governo distrital. Visita à feira de animais vivos. Visita dos criadores Sres Arnaldo Pascual e Cesario Bocain. Encontro de cortesia da Delegação do IPI com S.Excia Secretaria Provincial, Sra. Linda Portugal.
4ª.14/06/2017	Tete Changara	Visita ao Distrito de Changara. Encontro com o governo distrital. Visita a dos criadores Sres. Notize Sampaio e Luis Craveiro. Visita do abatedouro municipal. Encontro com negociantes e cabrito Visita do abatedouro municipal de Tete (Carnes do Zambeze)
5ª.15/06/2017	Tete	Visita do mercado de animais de Canongola. Visita a sede do DPA/MA.SA. Visita da empresa Canelfood: Encontro com Sr. Manuel Nunes ; Visita da unidade de transformação e expedição ; Visita do abatedouro com lote de engorde. Visita ao balcão de expedições do Aeroporto de Tete Viagem Tete-Maputo
6ª 16/06/2017	Maputo	Visita do IPI Visita do mercado de animais de Xipamanini em Maputo Encontro com o Sr Julien Darpoux, AFD Maputo.
S.17/06/2017	Maputo	Viagem Maputo – Johannesburg
D.18/06/2017		Chegada em Montpellier



## **Anexo 2 – Programa do Seminário Nacional sobre Protecção de Indicações Geográficas**

**THE INDUSTRIAL PROPERTY INSTITUTE (IPI)      MOZAMBIQUE**

**THE WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION (WIPO)**

**WIPO/GEO/MPT/17/INF/1 PROV.**

**ORIGINAL: ENGLISH**

**DATE: MARCH 14, 2017**

**NATIONAL SEMINAR: PROTECTION OF GEOGRAPHICAL INDICATIONS (GIS)**  
**organized by the World Intellectual Property Organization (WIPO)**  
**in cooperation with the Industrial Property Institute (IPI)**

**Maputo, June 8 and 9, 2017**

**PROVISIONAL PROGRAM**

**Thursday, June 8, 2017**

**9.30 – 10.00 Registration**

**10.00 – 10.20 OPENING CEREMONY**

Welcome addresses by:

The Representative of the Industrial Property Institute (IPI), Maputo

Ms. Florence Rojal, Senior Legal Officer, Lisbon Registry, Brands and Designs Sector, World Intellectual Property Organization (WIPO), Geneva

**10.20 – 11.20 Topic 1 National Protection of Geographical Indications (GIs) – The Experience of Mozambique**

**1) The Government Perspective**

Speaker: Mr. Emidio Rafael, Head of the Legal Department,

Industrial Property Institute (IPI), Maputo

**2) The Producers Perspective**

Speaker: A Producer from Mozambique (i.e prawns or cabri)

**11.20 – 11.40 Coffee Break**

**11.40 – 12.20 Topic 2 Overview of Available Legal and Administrative**

Systems for the Protection of Origin-based Quality Products

Speaker: Ms. Florence Rojal

**12.20 – 12.40 Discussion**

**12.40 – 14.00 Lunch Break**

**14.00 – 14.40 Topic 3 Support to Origin-based Quality Products in Africa**

Speaker: Ms. Catherine Teyssier, Project Coordinator, Quality and Origin Program, Food and Agriculture Organization (FAO), Rome

**14.40 – 15.20 Topic 4 International Protection of GIs: The Lisbon**

System for the International Protection of Appellations of Origin and Geographical Indications and Other Means of Protection . Speaker: Ms. Florence Rojal

15.20 – 15.40 Coffee Break

**15.40 – 16.20 Topic 5 GIs and Other Distinctive Signs as a Tool for Rural and Sustainable Development (Support Policy)**

Speaker: Mr. Denis Sautier, Agricultural Research for Development (CIRAD), Montpellier

**16.20 – 17.20 Discussion**

**Friday, June 9, 2017**

**10.00 – 10.40 Topic 6 The State of Play on the Protection of Origin-based Quality Products in the African Regional Intellectual Property Organization (ARIPO) Member States**

Speaker The Representative of ARIPO, Harare

**11.00 – 11.40 Topic 7 The Establishment and Role of Producers' Associations and the Importance of Adequate Certification Systems**

Speaker: Mr. Denis Sautier

**11.40 – 12.20 Topic 8 The Role of GIs and Other Distinctive Signs for the Valorization and Commercialization of Origin-based Quality Products**

Speaker: Mr. Emidio Rafael, Head of the Legal Department, Industrial Property Institute (IPI), Maputo

**12.20 – 12.40 Discussion**

12.40 –14.00 Lunch Break

**14.00 – 14.40 Topic 9 Presentation of a Real Case Study in Africa : Penja Pepper)**

Speaker: Mr. Denis Sautier

**15.00 – 16.00 Topic 10: Roundtable Discussion: The Way Forward**

Moderator: Ms. Florence Rojal

Speakers: All participants

**16.00 – 16.10 CLOSING CEREMONY**

[End of document]